

MANUEL D’UTILISATION

FRITEUSE SEMI-PRO INOX



HDF 3001B

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT



DESCRIPTION GÉNÉRALE

filtre anti-odeur

couvercle

panier

poignée

« reset » bouton de réinitialisation

élément chauffant

thermostat

interrupteur M/A

cuve

corps en
acier inoxydable

poignée de transport



IMPORTANT

• Avant de mettre l'appareil en service, lisez attentivement le mode d'emploi et observez le dessin de l'élément de commande / chauffant.
• Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de la friteuse correspond à celle de votre secteur.
• Ne branchez l'appareil qu'à une prise murale à contact de sécurité.
• Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez soigneusement les différentes pièces de la friteuse (voir au paragraphe « Nettoyage »).
• Ne plongez jamais l'élément de commande / chauffant sous l'eau; ne le nettoyez jamais sous l'eau courante d'un robinet.
• Avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse liquide, vérifiez que toutes les pièces sont parfaitement sèches.
• Nous vous recommandons d'utiliser de l'huile ou de la graisse à frire liquide. Vous pouvez aussi utiliser de la graisse à frire solide. Dans ce cas cependant, vous prendrez des mesures particulières pour empêcher que la graisse ne soit projetée et que l'élément chauffant ne chauffe pas trop (voir aux paragraphes « Graisse à frire solide » et « Conseils »).
• N'allumez jamais l'appareil lorsqu'il ne contient pas d'huile ni de graisse liquide.
• N'utilisez que des huiles ou des graisses qui sont expressément non moussantes et appropriées aux fritures. Vous trouverez ces informations sur l'emballage ou sur l'étiquette.
• Le niveau d'huile ou de graisse dans la friteuse doit au moins se situer entre les deux repères qu'on trouve à l'intérieur de la cuve. Avant chaque mise en service, vérifiez que la friteuse contient suffisamment de graisse ou d'huile.
• **En cas de surchauffe, l'interrupteur protecteur éteint l'appareil (voir au paragraphe « Sécurité »).**
• Ce mode d'emploi indique les quantités maximales pouvant être frites en même temps. Ne dépassez jamais ces quantités (voir le tableau).
• De la vapeur très chaude est dégagée pendant la friture. Tenez-vous à distance adéquate de la vapeur.
• Pendant qu'il est en marche, tenez l'appareil hors de portée des enfants et ne laissez jamais le cordon secteur pendre sur le bord de la table ou de la surface de travail où se trouve la friteuse.
• Si vous n'utilisez plus la friteuse, tournez le thermostat jusqu'à sa position minimum, éteignez l'appareil en plaçant l'interrupteur Marche-Arrêt sur la position 0 et débranchez la fiche de la prise de courant. Laisser l'huile ou la graisse refroidir. Laissez la friteuse à sa place, jusqu'à ce que l'appareil et son contenu aient refroidi.
• Les pièces endommagées ne doivent être remplacées que par un service technique agréé.
• Toute réparation effectuée s'entraîne l'expiration du droit de garantie.
• Conservez ce mode d'emploi pour un usage ultérieur.

SÉCURITÉ

Interrupteur protecteur de surchauffe

En cas de surchauffe, l'interrupteur protecteur éteint l'appareil. Cela peut arriver en cas d'insuffisance ou d'absence d'huile ou de graisse dans la friteuse, ou lorsque de la graisse à frire solide est mise dans la friteuse pour qu'elle fonde. En présence de graisse solide, l'élément chauffant n'est pas en mesure de dégager suffisamment vite la chaleur générée.

Si l'interrupteur protecteur a éteint l'appareil, procédez de la manière suivante :
• Laissez l'huile ou la graisse refroidir.
• Avec un petit tournevis, appuyez avec précaution sur la touche de remise à zéro (Reset) qui se trouve à l'arrière de l'élément de commande. A présent, l'appareil peut à nouveau être utilisé.

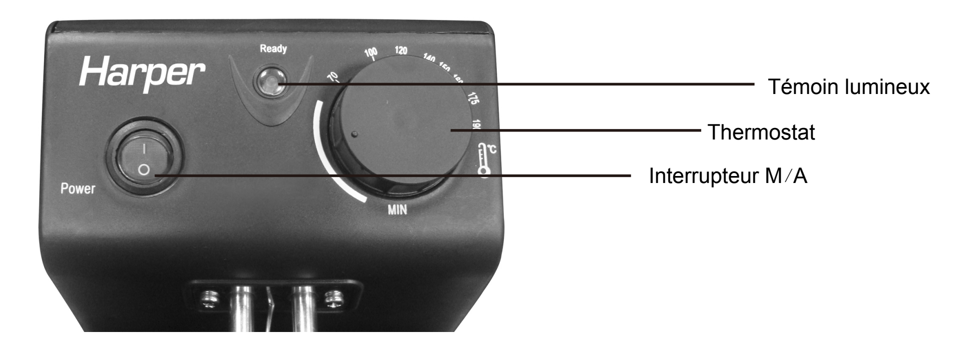
Interrupteur de sécurité

L'interrupteur de sécurité dans l'élément de commande veille à ce que l'élément chauffant ne puisse être activé que si l'élément de commande est correctement fixé à l'arrière de la cuve.

Zone froide

Pendant la friture, des particules alimentaires se déposent au fond de la cuve. Comme l'élément chauffant est assez éloigné du fond de la cuve et réchauffe l'huile ou la graisse surtout dans la partie supérieure, l'huile ou la graisse entre le fond et l'élément chauffant reste relativement froide (zone froide). Celle-ci empêche que les particules alimentaires atterrissant dans cette zone ne brûlent et offre l'avantage que vous pouvez utiliser plusieurs fois l'huile et la graisse.





Graisse à frire solide

Pour cette friteuse, nous recommandons d'utiliser de l'huile ou de la graisse à frire liquide. Vous pouvez aussi utiliser de la graisse à frire solide. Pour empêcher que la graisse ne soit projetée et que l'appareil ne chauffe trop, veuillez prendre les mesures suivantes :

• Si vous utilisez de la graisse neuve, faites d'abord lentement fondre les blocs de graisse à faible température dans un poêle normal. Versez avec précaution la graisse fondue dans la friteuse. Maintenant seulement, raccordez la fiche secteur et allumez la friteuse (voir au paragraphe « Friture »).
• Après son utilisation, gardez la friteuse avec la graisse solidifiée à température ambiante. Si la graisse est trop froide, elle risque d'être projetée lorsqu'elle est de nouveau fondue! Pour l'empêcher, prenez une fourchette et percez quelques trous dans la graisse solidifiée. Attention à ne pas endommager l'élément chauffant.

Avant la friture

• Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, nettoyez puis séchez soigneusement les différentes pièces (Voir au paragraphe « Nettoyage »).
• Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
• Si vous souhaitez placer la friteuse sur le fourneau sous la hotte, veillez à ce que le fourneau ne soit pas allumé.
• Sortez le cordon secteur complètement de son compartiment.
• Ôtez le couvercle.
• Retirez le panier.
• Rabattez la poignée vers l'extérieur et fixez-la soigneusement au treillis du panier.
• Remplissez la friteuse sèche et vide jusqu'au repère supérieur dans la cuve (3 l d'huile ou 2,5 kg de graisse solide) avec de l'huile, de la graisse liquide ou de la graisse solide fondue (voir aux paragraphes « Graisse à frire solide » et « Conseils »).
• Ne mélangez jamais différentes marques de graisse ou d'huile !
• Branchez la fiche secteur.
• Le cordon secteur ne doit pas entrer en contact avec des pièces brûlantes de la friteuse.

Friture

• Placez l’interrupteur Marche-Arrêt sur la position I, il s’allumera.
• Tournez le bouton du thermostat pour régler la température souhaitée selon le tableau de cuisson p.8. Le témoin du thermostat s’allume.
• L'huile ou la graisse est réchauffée à la température souhaitée en 10 à 15 minutes.
• Pendant que l'huile est chauffé, la lampe du thermostat s'allume et s'éteint à plusieurs reprises. La lampe est allumée, tant que l'élément chauffant est en fonctionnement. Si la lampe n'est pas allumée pendant un certain temps, cela signifie que l'huile ou la graisse a atteint la température souhaitée.
• Ne plongez le panier que si la lampe ne s'est pas allumée pendant un certain temps.
• Si vous utilisez de l'huile ou de la graisse liquide, vous pouvez laisser le panier dans la friteuse pendant la période de réchauffement. Bien évidemment, vous pouvez aussi laisser le panier si la graisse se trouvant dans la friteuse a durci autour du panier.
• Retirez le panier de la friteuse et remplissez-le avec les aliments à frire.

• N'en mettez jamais plus que ne l'indique le mode d'emploi (voir le tableau).
• Remettez le panier avec précaution dans la friteuse. Puis, rabattez le couvercle sur la cuve.
• La fenêtre transparente dans le couvercle vous permet de surveiller la friture.
• Pendant la friture, retirez de temps à autre le panier de l'huile ou de la graisse et secouez-le légèrement pour remuer les aliments.

Après la friture

• Lorsque les aliments à frire sont prêts, retirez le couvercle et fixez le panier dans sa position la plus haute pour permettre qu'il s'égoutte.
• Soulevez le panier avec précaution de la cuve. Au besoin secouez le panier au-dessus de la friteuse pour enlever l'huile ou la graisse superflue.
• Mettez les aliments frits dans un plat ou un tamis (n'oubliez pas de poser du papier absorbant !).

Une fois la cuisson terminée, tournez le thermostat jusqu'à sa position minimum, éteignez l'appareil en plaçant l'interrupteur Marche-Arrêt sur la position 0 et débranchez la fiche de la prise de courant.

• Si vous n'utilisez pas régulièrement la friteuse, il est recommandé de conserver l'huile ou la graisse liquide refroidie dans des bouteilles bien fermées, de préférence au réfrigérateur ou à un autre endroit frais.
Remplissez les bouteilles à l'aide d'un crible fin pour filtrer les particules alimentaires se trouvant dans l'huile ou dans la graisse. Pour vider la friteuse, enlevez le couvercle et retirez le panier et l'élément de commande / chauffant. Retirez la cuve du corps de la friteuse et déversez l'huile ou la graisse (voir au paragraphe « Nettoyage »).
• Si la friteuse contient de la graisse solide, laissez la graisse durcir dans la friteuse et conservez la friteuse avec la graisse à l'intérieur (voir au paragraphe « Graisse à frire solide »).

Nettoyage

• Retirez la fiche secteur.
• Attendez que l'huile ou la graisse ait refroidi, avant de commencer le nettoyage. La graisse solide ne doit pas avoir durci complètement.
• Enlevez le couvercle, le panier et l'élément de commande / chauffant.
• Déposez l'élément de commande / chauffant à un endroit sec et sûr.
• Ne plongez jamais l'élément de commande / chauffant sous l'eau ; ne le nettoyez jamais sous l'eau courante ! Au besoin, nettoyez ces pièces avec un chiffon sec.
• Retirez la cuve et enlevez l'huile ou la graisse.
• Nettoyez le couvercle, le panier, la cuve et le corps avec un nettoyant dans de l'eau chaude. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement. Pour le nettoyage des pièces, n'utilisez pas de produits / matières corrosifs ou abrasifs, comme une lotion à récurer ou de la paille de fer.
• Assemblez de nouveau la friteuse en remettant la cuve, puis l'élément de commande / chauffant et enfin le panier.
• Amenez la poignée en position de rangement en la rabattant dans le panier.
• Enroulez le cordon secteur et mettez-le avec la fiche secteur dans son compartiment.
• Soulevez l'appareil à l'aide des poignées latérales.
• Rangez l'appareil avec le couvercle fermé. Ainsi l'intérieur de la friteuse reste-t-il propre et exempt de poussière.

CONSEILS

Des frites faites à la maison

Voilà comment faire pour servir des frites croustillantes et délicieuses:
• Les pommes de terre destinées à la friture doivent être en parfait état, sans formation de germes.
• Utilisez des variations de pommes de terre dites „farineuses" ou „solides à l'état cuit".
• Coupez les pommes de terre, que vous avez d'abord épluchées, selon la façon dont vous voudriez les servir (Bâtonnets ou tranches).
• Avant de continuer leur préparation, mettez les pommes de terre dans de l'eau pendant environ une heure. Cela permet d'éliminer partiellement le sucre, qui est une des substances de base pour la formation de l'amide acrylique.
• Ensuite, laissez bien sécher les pommes de terre.

• Faites frire les pommes de terre toujours deux fois:
• D'abord pendant 4-6 minutes à 160°C, puis 2-4 minutes à 175°C au maximum.
• Pendant le deuxième processus de friture, retirez le panier plusieurs fois de la friteuse et sécouez les frites pour les mélanger. Vous obtiendrez ainsi une belle couleur homogène et dorée des frites. Les frites surgelées sont préalablement cuites, par conséquent, elles ne doivent être soumises à la friture qu'une seule fois.
Suivez les instructions figurant sur l'emballage.

Aliments congelés

Les aliments congelés (-16 à –18 °C) refroidissent considérablement l'huile ou la graisse, ne cuisent donc pas assez vite et absorbent souvent trop d'huile ou de graisse.
• Pour l'éviter, procédez de la manière suivante :
• Ne faites pas frire de grandes quantités en même temps (voir le tableau).
• Réchauffez d'abord l'huile pendant 15 minutes, avant de mettre les aliments à frire.
• Réglez le thermostat à la température indiquée dans ce mode d'emploi ou sur l'emballage des aliments.
• Laissez de préférence les aliments congelés dégeler à température ambiante avant de les faire frire. Enlevez autant de glace et d'eau que possible avant de mettre les aliments dans la friteuse.
• Mettez les produits à frire si possible lentement et avec précaution dans la friteuse, car les aliments congelés peuvent brusquement faire bouillonner l'huile ou la graisse brûlante.

Pour se débarrasser des arrière-goûts désagréables

Certains aliments, notamment la viande, dégagent du liquide pendant la friture. Ces liquides s'accumulent dans l'huile ou la graisse et peuvent atténuer l'odeur et le goût des aliments qui seront réchauffés plus tard dans la même huile ou graisse.

Procédez de la manière suivante pour garantir un goût neutre de l'huile ou de la graisse :
• Réchauffez l'huile ou la graisse à 160 °C et mettez deux fines tranches de pain ou quelques brins de persil dans la friteuse. Attendez que l'huile ou la graisse ne bouillonne plus et retirez le pain ou le persil. Désormais, l'huile ou la graisse présente à nouveau un goût neutre.

Alimentation saine

Des nutritionnistes recommandent l'emploi d'huiles et de graisses végétales contenant des acides gras insaturés (par ex. de l'acide linoléique). Ces huiles et graisses perdent cependant plus rapidement leurs propriétés positives que d'autres sortes et doivent être remplacées plus souvent. Référez-vous aux recommandations suivantes :
• Remplacez régulièrement l'huile ou la graisse. Si vous vous servez de la friteuse essentiellement pour préparer des frites et que vous filtrer l'huile ou la graisse après chaque emploi, vous pouvez utiliser celle-ci 10 à 12 fois.
• Mais n'utilisez pas l'huile ou la graisse plus de six mois. De même, observez toujours les instructions sur l'emballage.
• Généralement, l'huile ou la graisse peut être utilisée moins longtemps si vous vous en servez pour des aliments riches en protéines, comme la viande ou le poisson.
• Ne mélangez jamais de l'huile neuve avec de l'huile usagée.
• Remplacez l'huile ou la graisse si elle mousse au réchauffement, développe un goût ou une odeur prononcée ou si elle devient sombre et / ou a une consistance sirupeuse.

Elimination

Pour éliminer l'huile ou la graisse liquide usée, reversez-la dans la bouteille en plastique originale et refermez bien la bouteille. Si vous devez éliminer de la graisse solide, laissez-la durcir dans la friteuse, retirez-la avec une racle (cuiller ou spatule) et enveloppez-la dans du papier journal.
Jetez les bouteilles ou le papier journal dans la poubelle de déchets résiduels ou éliminez-les conformément aux prescriptions nationales en vigueur.



Tableau
Ce tableau indique les quantités maximales d'un aliment que vous pouvez traiter à chaque friture et les températures et durées de friture dont vous avez besoin. Si les instructions indiquées sur l'emballage des aliments divergent de ce tableau, observez celles de l'emballage.

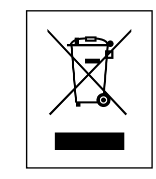
Température	Type d'aliment à frire	Quantité maximale par friture		Temps de friture (minutes)	
		Frais	Congelé	Frais ou dégelé*	Congelé
160℃	Frites faites à la maison* (premier cycle de friture)	700g	--	4-5	--
	Poisson frais	500g	--	5-7	--
170℃	Chicken Wings	4-6	4-5	12-15	15-20
	Croquettes de fromage	5	4	4-5	6-7
	Petites frites de pomme de terre	--	4	--	3-4
	Légumes frits (champignon, choux-fleurs)	10-12	--	2-3	--
	Frite faites à la maison (deuxième cycle de friture) max. 175℃	700g	--	3-4	--
	Chips surgelé max.175℃	--	550g	--	5-6
180℃	Rouleaux de printemps	3	2	6-7	10-12
	Morceaus de poulet	10-12	10	3-4	4-5
	Petits snacks-bars	10-12	10	3-4	4-5
	Boules aliment (petit)	8-10	--	3-4	4-5
	Astérie	8-10	8	3-4	4-5
	Moule	15-20	15	3-4	4-5
	Calmar	10-12	10	3-4	4-5
	Poisson pâté	10-12	10	3-4	4-5
	Crevettes	10-12	10	3-4	4-5
	Rouleau de pomme	5	--	3-4	--
190℃	Chips de pomme de terre	700g	550g	3-4	5-6
	Tranches aubergine	600g	--	3-4	--
	Croquettes de pomme de terre	5	4	4-5	6-7
	Croquettes aliment/poisson	5	4	4-5	6-7
	Beignet	4-5	--	5-6	--
	Breaded camembert	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Wiener Schnitzel	2	--	3-4	--



Cet appareil est conforme aux directives CE appropriées et a été fabriqué selon les règles techniques de sécurité les plus récentes.



Recyclage



Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin de pouvoir être soit recyclé soit démantelé dans le but de réduire tout impact sur l'environnement.
Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.

Importé par



93300 Aubervilliers
www.tradecom.fr